

Flan au chocolat au lait (Frédéric Bau)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 110g de beurre pommade
- 50g d'œuf (1 œuf moyen)
- 90g de sucre glace
- 235g de farine
- 30g de poudre d'amande
- 2 pincées de sel
- 200g de chocolat Jivara (ou un chocolat au lait entre 35 et 40% de cacao)
- 500g de lait entier
- 150g d'œufs entiers
- 20g de jaunes d'œuf
- 60g de sucre en poudre
- 30g de maïzena

Préparation

1. J'ai déjà pas mal de recettes de flans pâtisseries par ici, mais un seul au chocolat, celui de Yann Brys.
2. Du coup, quand j'ai vu une recette de flan au chocolat au lait dans le dernier livre de Frédéric Bau, *Simplement chocolat*, je me suis lancée !
3. C'est une recette toute simple, une pâte sablée aux amandes et une crème pâtissière au chocolat au lait super onctueuse.
4. Dans la recette originale, le chef utilise le chocolat Valrhona Equatoriale Lacté 35%, je n'en avais pas donc j'ai utilisé le chocolat Jivara, sûrement un des plus connus de Valrhona, que l'on trouve dans quasiment tous les magasins spécialisés dans la pâtisserie, et également sur le site Valrhona-ensemble (vous avez 20% de réduction avec le code FLAVIE20).
5. C'est un chocolat au lait à 40%, donc si vous n'avez pas de chocolat Valrhona sous la main, je vous conseille d'utiliser un chocolat au lait de qualité avec au moins 35% de cacao.
6. Quand le mélange est homogène, ajoutez les de farine restants et mélangez rapidement de façon à avoir une pâte homogène.
7. Mettez-la au frais quelques minutes puis foncez votre cercle beurré, et remettez-la au frais (réfrigérateur ou congélateur) pendant quelques minutes.
8. Enfournez à blanc (en mettant des billes de céramiques ou haricots secs si nécessaire) dans le four préchauffé à 170°C pendant une vingtaine de minutes (la pâte doit être dorée à la sortie du four).
9. Faites chauffer le lait.
10. Fouettez les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre, puis ajoutez la maïzena et fouettez à nouveau.
11. Versez la moitié du lait chaud sur les œufs en remuant, puis reversez le tout dans la casserole.
12. Faites cuire à feu moyen en mélangeant constamment jusqu'à épaississement de la crème.
13. Hors du feu, ajoutez le chocolat et remuez jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu et incorporé.
14. Versez la crème sur la pâte précuite.
15. Frédéric Bau préconise de faire cuire le flan 5 à 10 minutes en fonction grill du four, pour avoir une croûte joliment colorée sur le dessus, mais au bout de seulement 2 minutes j'avais déjà une couleur bien foncée sur le dessus de mon flan et les bords de la pâte commençaient à noircir, donc j'ai enlevé la fonction grill et je l'ai laissé cuire 10 minutes de plus à 180°C.
16. Adaptez-vous selon votre four et si vous utilisez la fonction grill, surveillez bien, ça peut rapidement brûler !

17. Ensuite laissez refroidir votre flan, mangez-le tiède ou froid, et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com